15

MEMORIAL

OFFERECIDO À CONSIDERAÇÃO

DO

CONGRESSO MINEIRO

POR

Adolpho Lion Teixeira

Vinicultor na Cidade da Campanha

1893

Typ. do *Monitor Sul-Mineiro*.—CAMPANHA.

Memorial offerecido á douta attenção dos patrioticos Membros do Congresso Mineiro, para justificar as bases de um contracto submettido á sua sabia deliberação, por Adolpho Lion Teixeira, vinicultor na cidade da Campanha.

Exmos. Srs. Legisladores do Estado de Minas-Geraes.

O intuito, altamente louvavel, manifestado na lei n. 42 de 13 de Maio de 1893, de impulsionar e animar a industria vinicola no nosso Estado, suggerio-me a idéa de submetter á esclarecida attenção de VV. Excas. o projecto incluso, que muito mais efficaz e duradouramente concorrerá para a criação, quasi posso dizer, e para o rapido desenvolvimento da vinicultura em Minas-Geraes.

Tudo quanto se ha escripto e toda a experiencia adquirida sobre os processos de vinicultura e vinificação nos paizes estrangeiros é quasi, senão totalmente, inapplicavel ao nosso paiz, attenta a natureza diversa do seu solo e clima; de sorte que a difficuldade ou o obstaculo á expansão e desenvolvimento desta industria no nosso paiz tem sido a falta de um processo de cultura da vinha e de fabrico do vinho, adaptado ás nossas condições mesologicas e devidamente comprovado por longa experiencia.

Eis, porque, os mais tenazes têm desanimado. Tendo descoberto as modificações necessarias destes processos, para tornal-os adaptados ao nosso meio physico e assim os applicado com resultados seguros e por tempo sufficiente para garantir a sua efficacia, animo-me a solicitar a attenção e approvação de VV. Excas. para o meu projecto.

Que valem premios de animação para uma industria que lucta com a difficuldade de falta de processos para a sua existencia?

Estes premios ir-se-hão consummindo, applicados na ardua tarefa de descobrir aquelles methodos, desanimando, afinal, os mais decididos enthusiastas da vinicultura e dando um resultado negativo, depois de uma despeza absolutamente improductiva.

Onde, finalmente, a garantia de que estes premios serão applicados no desenvolvimento da vinicultura?

A pratica de alguns annos confirmará, infelizmente, estas asserções.

Apresento-as com a experiencia adquirida em cerca de trinta annos de trabalhos quasi sobrehumanos.

Dest'arte ficará inteiramente burlado o patriotico pensamento da lei n. 42 de 1893.

O meu projecto, entretanto, produzirá, como VV. Excas. se convencerão, a facilidade da creação de muitos centros vinicolas, rapidamente desenvolvidos, graças ao fornecimento de mudas de videiras e á efficacia dos processos de cultura da vinha, de fabrico e conservação dos vinhos, processos, cujas modificações, para adaptal-os e tornal-os efficazes e vantajosos no nosso paiz, por mim descobertas, me obrigo a vulgarisar.

* * *

Em uma das excursões que fiz no exercicio de minha primitiva profissão de dentista, em 1863, observei pela primeira vez, na fazenda do Taxo, a seis leguas da cidade da Campanha, uma videira *Izabella* (americana), carregada de bellos cachos que excitaram a minha admiração.

Informado pelo proprietario da fazenda, o probo e respeitavel Sr. Domingos Teixeira de Rezende, de ser constante e regular aquella producção, todos os annos, concebi a idéa de applicar a minha actividade á vinicultura, cujos resultados me pareceram seguros e cuja expansão convenci-me ser de immensa utilidade publica.

Dahi a mezes, no tempo proprio, plantei alguns bacellos da referida cêpa, em meu quintal, na cidade da Campanha, e desde então comecei, com grande enthusiasmo, a applicar-me ao estudo theorico da viticultura e vinificação nos melhores tratados e ao estudo pratico do fabrico do vinho com uvas compradas na cidade, ainda que de parreiras inconvenientemente tratadas, emquanto esperava a producção das parreiras que havia plantado. Fui, assim, modificando, em virtude da propria theoria de vinificação e das experiencias que ia fazendo, o processo de fabrico do vinho, de accordo com as exigencias das parreiras americanas e com as condições do nosso clima. Tendo, até fins de 1865, obtido resultados animadores, em 1866 tratei de formar um vinhedo de 4.000 pés ou cêpas. As duas primeiras vindimas desse vinhedo, que por ser novo deu um resultado inferior, como sóe acontecer, produziram vinho de qualidade tão superior e de tão melhor conservação que o das uvas compradas, que o meu enthusiasmo tocou ao extremo, animado ainda pelo conhecimento que tive da existencia, na America do Norte, de algumas especies de videiras, ainda em estado selvagem, mas cujo cultivo, hybridação e educação (permittam-me a expressão) já tinham produzido notavel melhoramento em algumas especies e a formação de mais de mil variedades, das quaes algumas eram muito superiores ás especies selvagens e primitivas. Entre as melhores sobresahia, por suas notaveis e multiplas qualidades, a *Norton's Virginia*, que, exigindo maior somma de calorico para seu desenvolvimento e aperfeiçoamento do seu producto, encontrava no nosso paiz clima que lhe é muito mois proprio do que para a *Izabella*.

Infelizmente, a safra de 1871, que devera ser a primeira de algum resultado, depois de feito o vinho e, portanto, depois de realisadas todas as despezas annuaes, estragou-se completamente e assim successivamente, mais quatro safras, apesar de procurar eu arredar tudo quanto me parecia possivel concorrer para a alteração do vinho, já redobrando de cuidados e esforços, afim de descobrir a causa daquella alteração, já adquirindo com o maximo empenho e estudando os melhores e mais modernos tratados de vinicultura.

Finalmente, quando tratava de fazer a vindima que, com as cinco safras perdidas, completava a sexta, consegui, felizmente, guiado pelo verdadeiro principio das fermentações, que o sabio Pasteur acabava de demonstrar, em uma obra então publicada, reconhecer a causa da alteração do vinho e tratei de applicar os meios proprios para arredal-a. Era preciso, porém, combinar a disposição de certo apparelho, que, por maior difficuldade, tinha de subordinar aos escassos recursos de que dispunha o paiz para seu fabrico, tornando-se tambem necessario que eu me fizesse inventor e constructor ao mesmo tempo.

Terminado o apparelho, tratei de empregal-o na conservação do vinho em pipas e barris. A operação que exigia cuidado e vigilancia extrema, constante e ininterrompida de tres pessoas, durava das 6 horas da manhã até ás 10 horas da manhã do dia seguinte ou 28 horas. Repeti a operação duas vezes por semana e durante mais de um mez, empregando-a em quasi toda a safra. Nos primeiros tempos o effeito foi muito satisfatorio. Infelizmente, porém, no fim de tres mezes reappareceu a fermentaçao, que teria inevitavelmente estragado toda a safra, si, por inspirada prevenção, na mesma data, eu não houvesse empregado o mesmo principio de conservação em vinhos engarrafados.

Examinando estes, quando o das pipas começava a estragar-se, verifiquei, não só que estavam perfeitamente conservados, como que tinham adquirido notavel melhoramento. Estava, portanto, resolvida a conservação do vinho em garrafas.

Deixo de parte, para não alongar mais esta exposição, as difficuldades que tive de vencer, distante 24 leguas da mais proxima estação da estrada de ferro, que, então, só chegava ao Itatiaya, para acquisição e transporte de garrafas e transporte do vinho; a necessidade de inventar e construir um apparelho que conseguisse encher

DEFEITO DE IMPRESSÃO

quatro garrafas, ao mesmo tempo, de modo a dar vasão ao engarrafamento de todo vinho antes que se alterasse; os prejuizos soffridos; os dissabores e tropeços de uma industria nascente; a escassez de capital, etc., etc. Algum tempo depois, a feliz descoberta do processo de conservação do vinho em barris, facilitou-me um pouco o trabalho e permittio-me vendel-o mais barato e mais facilmente, não só na Campanha e circumvisinhanças, como em lugares diversos e distantes, onde tinha angariado freguezes, graças ás excursões de propaganda que realisei durante algum tempo.

Foi então que tratei da propagação da videira *Norton's Virginia* na maior escala possivel. Depois de acclimada, começou ella a produzir vinhos excellentes e a provar, por suas notaveis e variadas qualidades que é, presentemente, a melhor videira para o Brazil.

Desejando desenvolver na maior escala a vinicultura no nosso paiz, o que demandava grandes capitaes, resolvi formar uma grande companhia, para realisação de cujo capital, visto tratar-se de uma industria nascente, necessitava da attracção da garantia de juros. Recorri ao Governo do Estado de S. Paulo, onde a cultura da vinha estava mais desenvolvida; dirigi-me ao, então, Governador, Exm. Sr. Dr. Prudente de Moraes que, com franqueza que me agradou, declarou-me que, não obstante entender que a vinicultura era uma industria digna de todos os auxilios, todavia não podia conceder-me o que eu pretendia, porque fôra sempre contrario ás *garantias de juros*. Apresentei-me ao Governo de Minas, que se achava confiado ao Exm. Sr. Dr. João Pinheiro, o qual, reconheço, teve sincero desejo de auxiliar-me, mas, em vez da garantia de juros, offereceu-me certos favores e propoz-me um contracto, que assignei, para corresponder á sua boa vontade, convicto, porém, de que, com esse contracto, não conseguiria formar companhia, como depois verifiquei.

Em seguida, dirigi-me ao então Ministro da Agricultura, Exm. Sr. General Francisco Glicerio e, associado a um amigo, pedi garantia de juros para crear quatro estabelecimentos em o Estado de Minas, tres no de S. Paulo e tres no do Rio de Janeiro.

Foi-me negada a concessão, allegando S. Exc., se bem me lembro, que para esta industria só podia conceder garantia de juros, até o maximo de capital de 20 mil contos, mas que, tendo pedidos superiores a 90 mil contos, resolvêra não conceder garantia alguma........

Regressei para a Campanha, abatido pela convicção de que a vinicultura, de tão futurosos e immensos resultados, não era ainda bem comprehendida no Brazil e lamentando que me faltassem autoridade e habilitações para demonstrar á sociedade as enormes vantagens materiaes e moraes que o paiz colherá com o desenvolvimento desta industria. Não desanimei, porém. Uma concepção que tive, ha quatro annos, sobre a possibilidade de melhorar consideravelmente a qualidade dos vinhos, abaixando a temperatura atmospherica, não só durante a fermentação tumultuosa do moxto, como durante a fermentação insensivel dos vinhos, as quaes duram de 90 a 100 dias, me preoccupa desde então o espirito e, quanto mais estudo a theoria da fermentação vinhosa, e outras, que produzem quasi sempre a depreciação e, muitas vezes, a alteração do vinho, mais convencido fico de que o abaixamento de temperatura deve produzir grandes e infalliveis melhoramentos na qualidade dos vinhos e na sua faculdode de conservação.

Tendo, ha quasi um anno, consultado o illustrado chimico e engenheiro industrial, Dr. Charles Berthaud, o homem mais adiantado em vinicultura que tenho encontrado, qual o effeito que conseguiria com o abaixamento da temperatura, respondeu-me: — Asseguro-vos que o melhoramento será tal que o vinho assim fabricado não se parecerá com o que hoje fabricais e que reputo muito bom. Esta opinião augmentou o meu enthusiasmo, esperanças e anceio pela applicação do principio do abaixamento da temperatura,

Sendo, porém, grande a minha producção de vinhos, — (média de 120 pipas ou 76.000 garrafas) e, portanto, muito espaçosa a adega que o recebe, para realisar o abaixamento da temperatura, não dispondo de agua sufficiente para fazel-o por meio de agua e correntes de ar, necessito adquirir uma possante machina frigorifica e adaptar a adega ao systema de baixa temperatura, o que demandar grande capital.

Com o intuito de realisar estes melhoramentos, que, si me dão resultados, como premio dos meus trabalhos e esforços, produzem tambem beneficios para o Estado, os quaes muito augmentarão com o projecto que tenho a honra de submetter á attenção de VV. Excas., lembrei-me de propôr ao seu patriotico Governo um contracto, cujas bases, em resumo, são as seguintes:

A — Fornecimento ao Estado de:

1)	100.000 mudas enraizadas das melhores videiras norte-americanas, principalmente *Norton's Virginia*, pelo preço de........................	50:000$000
2)	4.000.000 de bacellos, nas mesmas condições, pelo preço de..	100:000$000
B —	Esposição minuciosa e detalhada em dous exemplares escriptos e ensino pratico, em duas safras, a 10 pessoas designadas pelo governo, dos processos por mim applicados na viticultura e fabrico, conservação e envasilhamento do vinho, pelo preço de..	60:000$000
	Total............	210:000$000

Chegando, porém, á Capital do Estado, fui informado de que, infelizmente, o Governo não podia celebrar aquelle contracto, sem prévia autorisação do Congresso, a qual só podia ser concedida na primeira reunião que se celebrasse.

E' esta autorisação que venho solicitar da patriotica deliberação do Congresso, modificando o meu primitivo projecto em favor do Estado, como adiante verão VV. Excas.

* * *

Cumpre-me justificar certos factos que são o fundamento de minha proposta.

A prova de que consegui a acclimatação, em vasta escala, das parreiras norte-americanas, principalmente da —*Norton's Virginia*—, a melhor que conheço e a que mais agradece o nosso sólo e clima, está na propria proposta, que faço, do fornecimento de *100.000* mudas enraizadas e *4.000.000* de bacellos daquellas videiras, TIRADAS DO MEU ESTABELECIMENTO, proposta que, convertida em contracto, me sujeitará, por certo, a penalidades no caso de inexecução.

A demonstração de que consegui introduzir no processo de cultura da vinha e do fabrico e conservação do vinho—modificações de grande importancia e effeito no melhoramento do producto, adaptando estes processos ao nosso meio physico e fabricando vinhos, principalmente da *Norton's Virginia*, de optima qualidade, está nos seguintes eloquentes factos:

a) A grande procura e acceitação dos meus vinhos, cuja producção, relativamente elevada, (média, por emquanto, tendendo a grande augmento, de 120 pipas ou 76.000 garrafas) não basta para satisfazer aos pedidos que recebo.

b) O premio decretado e concedido pelo Exm. Sr. General Dr. Cesario Alvim, quando Governador do Estado.

c) A analyse do meu vinho «Virginia» feita pelos illustrados Srs. Drs. Peckolt, pai e filho, publicada no Relatorio da Primeira Exposição de Assucar e Vinhos e a vantajosa comparação que, nesse Relatorio, a pags. 52 e 53, se faz dessa analyse com a de vinhos da *Norton's Virginia*, fabricados na America do Norte e na Australia. (*)

d) A medalha de ouro que os mesmos meus vinhos obtiveram na Exposição Mineira de 1870.

(*) Nesse Relatorio, loc. cit. lê-se: — « Em Campanha da Princeza, na provincia de Minas-Geraes, já existem grandes vinhedos de Norton's Virginia e o vinho respectivo foi exposto na exposição preparatoria nacional para a exposição de Pariz.

. . . . Certo é que esta vide não fornecerá em todas as regiões do paiz *bons vinhos da composição daquelles da Campanha da Princeza*, porém, este primeiro resultado é bastante animador para a propagação de Norton's Virginia. » — (DR. DRAENERT—Imprensa Nacional—1889).

e) A medalha de ouro e a de bronze que obtiveram na Exposição Universal de Pariz de 1889.

f) Finalmente, a efficacia comprovada, durante longos annos e excellencia dos processos que emprego na vinicultura e vinificação, sem os quaes os meus vinhos não podiam ter tão brilhante acceitação.

Demonstrar o facto da refractabilidade das videiras norte-americanas, sobre tudo da *Norton's Virginia*, *Cynthiana*, etc, ao *phylloxera*, seria fazer injuria á illustração de VV. Excas., acrescendo que este facto é attestado por todos tratadistas de vinicultura e hoje universalmente conhecido. Nem minha probidade industrial me permittia affirmar a VV. Excas. uma inverdade.

Um dos motivos que mais ponderosamente militam em favor do meu projecto é o seguinte: Será de effeitos desastrosos a importação de mudas e bacellos de videiras européas, pelo perigo da introducção do *phylloxera*. Por este lado, devem todos fechar o meio de augmento das nossas videiras, a ponto de prohibir, como justa e necessaria prevenção, a importação de videiras européas. Resta-nos o recurso da importação directa, dos Estados-Unidos, das parreiras, cuja excellencia tenho louvado e é notoria. Aqui surgem, porém, tres inconvenientes, cada qual maior. O primeiro é que póde, tambem, dahi nos vir a *phylloxera*, porquanto a refractabilidade das parreiras americanas não é absoluta, não produz uma immunidade completa, apresentando, porém, maior resistencia e menor ataque por parte do parasita. Ora é sabida a existencia do *phylloxera* na America do Norte. O segundo inconveniente é a necessidade de submetter as parreiras importadas á acclimação, o que demanda longo tempo e penoso cuidado, além de que é pequena a porcentagem das mudas e bacellos que chegam a vingar. O terceiro inconveniente, e não menor, é o elevado preço de 250 dollars o milheiro de mudas (*) que, ao cambio par, equivale a 457$500 e ao cambio de 12 equivale a 1:029$250, não fallando nas despezas e riscos do transporte.

Entretanto, pela minha proposta, que obvia completamente os dous primeiros inconvenientes, o milheiro de mudas enraizadas sahirá a 500$000 e o de bacellos a 25$000.

Por conseguinte, a minha proposta, além das vantagens já indicadas, — evitará a introducção do *phylloxera* e garantirá o fornecimento de videiras acclimadas por preço inferior.

* * *

Limitar-me-ei, finalmente, a demonstrar, em succinto resumo, que a illustração e intuição de VV. Excas. desenvolverão, as diversas

(*) E' o que affirma George Husmann, no tratado «*Grapes and Wines*», pag. 180. Este preço pouco poderá ter variado.

vantagens da vinicultura em todo Brazil e, especialmento, no Estado de Minas-Geraes, onde a elevação e variabilidade do solo e natureza do clima, geralmente secco, favorecerão extraordinariamente o desenvolvimento desta industria.

Não ignoram VV. Excas. que a vinicultura européa morre e desapparece a passos agigantados, atacada pelo devastador *phylloxera*. Têm sido improficuos todos os meios empregados para combatel-o, desanimando os mais competentes e os mais constantes. Lançaram, então os vinicultores europêos, guiados pelos mestres na materia, suas vistas para a cultura das videiras americanas da especie —*aestivalis*— que são refractarias ao *philloxera* e produzem bons vinhos. Esta tentativa só tem dado, por emquanto, insignificantes resultados, porque a especie—*aestivalis* —, de que fazem parte a *Norton's Virginia*, a *Cynthiana* e outras, exigem maior somma de calorico, verão quente e prolongado, que na Europa só se encontra em diminutos espaços de solo.

Entretanto não desanimam os européos e julgam que, pela hybridação de uma das videiras americanas refractarias ao *phyllovera* com uma das européas, conseguirão uma especie que alle á refractabilidade da americana a adaptabilidade da européa. Isto é possivel, ainda que difficil. Mas, depois de produzida a hybrida, o que demanda muito tempo, quantas dezenas de annos serão necessarias para propagarem-se os primeiros exemplares em quantidade sufficiente, não já para constituir novos estabelecimentos, mas, apenas, para supprir o numero de cêpas até agora destruidas? Talvez mais de um seculo.

Estamos, pois, no momento em que o Brazil, que é o paiz que possue maior extensão de terreno e clima apropriados para estas videiras (as norte-americanas) refractarias ao *phylloxera*, e pricipalmente o nosso Estado--devem se esforçar para desenvolver a industria vinicola e impor os seus productos ao mercado universal.

Mais efficaz que a distribuição de pequenos premios, que mal attingem a insignificante parcella das despezas a fazer até que se consiga a acclimação de um numero regular de cêpas e descoberta de processos efficazes e adaptados ao nosso meio physico, será, para aquelle desideratum, a distribuição em grande escala de mudas enraizadas e bacellos das videiras refractarias, (*Virginia*, *Cynthiana*, etc.), que estejam acclimadas e a vulgarisação de processos comprovados pela experiencia de longos annos. E' o que proponho fazer.

Os effeitos e resultados da vinicultura, em nosso paiz, serão multiplos e nos surprehenderão.

Comparando-a com a industria mais productiva que possuimos, —a do café—, sua superioridade é incontestavel e extraordinaria.

A cultura do café, que é, por assim dizer, embrutecedora, que não produz por alqueire de terra mais de tres contos de réis (lucro

bruto) com os exagerados preços actuaes, paga pouco salario, ficando esgotado o cafeeiro no fim de 30 ou 40 annos e, ao mesmo tempo, esgotado o terreno, que só poderá rehabilitar-se para a mesma cultura ou outras (excepto a da vinha), mediante um dispendio tal que tornará, por muitos e muitos annos, infructifera qualquer tentativa neste sentido. Entretanto a cultura da vinha é eminentemente colonisadora e civilisadora; reparte com profusão,—aos vinhateiros, a abastança,—aos trabalhadores, o bem estar e alegria,—ao Estado, immensa fonte de renda, augmento e commodo de sua população e todos os seus beneficos effeitos; produz uma média de 30 pipas de vinho por alqueire de terra, as quaes, apesar do vinho não ter acompanhado os preços do café e da concurrencia que lhe fazem os vinhos artificiaes, dão um resultado de doze contos de réis (lucro bruto), vendido o vinho pelo preço do mais barato que fabrico (400$000 a pipa), sendo que, daquelle lucro, tres contos de réis cabem aos trabalhadores.

Compare o espirito illustrado de VV. Excas. o resultado social destas duas industrias.

A do café, dando, é certo, abastança aos proprietarios, porém pouco recurso aos trabalhadores; colonisando em escala pequena e passageiramente; deixando após si, si não a miseria, a devastação e o máo estar produzido pela estirilisação dos terrenos;

A da vinha, cuja duração é ultra-secular, dando a riqueza aos proprietarios e o bem estar aos trabalhadores e colonisando em escala vasta e duradouramente.

Acresce que, presentemente, a cultura da vinha é a unica que póde, com alguma vantagem, estabelecer-se nos terrenos esterilisados pelo café, assim como nos terrenos mais estereis, attrahindo a populacão e tornando possivel e lucrativa a cultura dos cereaes nos terrenos que lhe sobrarem ou que lhe forem improprios, por baixos e humidos.

Estas considerações, desenvolvidas e suppridas as suas lacunas pela cultivada intelligencia dos illustrados Congressistas Mineiros, demonstram as vantagens da realisação do contracto que solicito.

O distincto vinhateiro norte-americano, Sr. Frederico Muench, em seu tratado de vinicultura, tratando da *Norton's Virginia*, diz que, quando o Sr. Widersprecher mimoseou o Estado do Missouri com *um bacello* daquella videira bem longe estava de suppor que fazia-lhe um presente que *valia milhões!*

O dever imprescriptivel de assegurar o futuro da familia, unica recompensa que almejo, como individuo, para os meus esforços de longos annos, impede-me de fornecer gratuitamente ao Estado as mudas de bacellos. Nem é censuravel que estes sentimentos de homem se harmonisem com os desejos do cidadão, que são os de ver prospera e enriquecida sua patria.

Mas, em vez de dar-lhe, gratuitamente, *um bacello*, proponho-me

a fornecer-lhe gratuitamente, vulgarisando-os e ensinando-os, os processos de viticultura e vinificação que consegui adaptar ás exigencias physicas e climatericas do nosso paiz e que emprego, com efficacia comprovada, depois de adquiril-os atravez de mil sacrificios e, ao mesmo tempo, forneço de *tres a quatro milhões* de bacellos e de *cem a cento e cincoenta mil* mudas enraizadas das melhores videiras, principalmente da *Norton's Virginia*, pelo preço insignificante, para o Estado, de cento e cincoenta contos de réis. Este preço nem ao menos me indemnisará dos sacrificios e dispendios de trinta annos e dos prejuizos que a concurrencia de fabricas *na visinhança*, como consequencia da vulgarisação daquelles processos, me causará em meia duzia de annos. Acresce que essa quantia é muito inferior a que produziria a venda das mesmas mudas e bacellos pelo preço do meu estabelecimento que, sendo de 600$000 o milheiro de mudas enraizadas e de 40$000 o milheiro de bacellos, produziria 220:000$000. Notarei, finalmente, que o Congresso Mineiro encontrará mais vantagens directas e palpaveis com o dispendio de 150:000$000 do meu projecto, do que com o de 200:000$000 em premios de animação, patrioticamente consignados na citada lei n. 42 deste anno.

Eis o projecto que tenho a honra de submetter á consideração dos Legisladores do Estado de Minas-Geraes, dotados de bastante patriotismo, illustração e conhecimento dos elementos de que carece o Estado para seu progresso, para poderem avaliar as reaes vantagens da minha proposta.

PROJECTO

A) O Estado contracta com o abaixo assignado o fornecimento:

De 3.000.000 (minimo) a 4.000.000 (maximo) de bacellos das melhores videiras americanas, em maior parte da *Norton's Virginia*, pelo preço de 25$000 o milheiro.

De 100.000 (minimo) a 150.000 (maximo) de mudas enraizadas das mesmas videiras, pelo preço de 500$000 o milheiro.

O contracto será do valor total de cento e cincoenta contos de réis, de modo que o augmento no fornecimento de milheiros de mudas diminuirá o numero de milheiros de bacellos, proporcionalmente aos respectivos preços.

B) As mudas e bacellos só poderão ser tiradas do estabelecimento do contractante e o fornecimento se fará, (sem outro onus para contractante a não ser o de acondicionamento), mediante ordem e com as formalidades que o governo determinar, em parcellas annuaes, durante o praso maximo de 5 annos. O Governo é obrigado a erquisitar os fornecimentos na epoca apropriada (Maio a Agosto) desde que o

contracto seja assignado. O primeiro fornecimento poderá ser, si convier ao Governo, de 60 a 80.000 mudas e de 800.000 de bacellos. Os demais fornecimentos se farão espaçadamente, devendo, porém, completarem-se dentro do praso maximo do contracto (5 annos).

C) O pagamento do contracto se fará em tres prestações:

A 1.ª, por occasião da entrega das primeiras mudas e bacellos, será de 100:000$000.

A 2.ª, quando estiverem fornecidas 60.000 mudas e 2.000.000 de bacellos, será de 30:000$000.

A 3.ª, quando estiver terminado o contracto, será de 20:000$000.

D) O contractante não poderá alienar ou gravar o seu estabelecimento, antes de findo o contracto, do qual fica sendo garantia, sob as penas que se determinarem, salvo prestando, a juizo do Governo, fiança idonea á execução do mesmo contracto.

E) O contractante obriga-se a entregar, na Secretaria da Agricultura, descripção minuciosa e detalhada, com os desenhos que forem necessarios, dos processos que emprega no cultivo da videira, no fabrico, conservação e envasilhamento do vinho. Esta descripção, em duplicata, será entregue, fechada e lacrada, antes de effectuada a primeira prestação e aberta depois de effectuada.

Outrosim obriga-se o contractante a ensinar os mesmos processos, durante duas safras, a cinco pessoas designadas pelo governo, em cada anno.

F) O Congresso determinará as penalidades para o caso de inexecução por parte do contractante e por parte do Estado e as indemnisações devidas áquelle no caso de rescisão. O Governo determinará o modo de execução do contracto, etc.

Cidade da Campanha, 10 de Novembro de 1893.

Adolpho Lion Teixeira,

VINICULTOR.